El chaguarmishqui,
Es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana. Se extrae del penco y es muy popular por sus bondades alimenticias.

Los pueblos indígenas que habitan en el Ecuador se han dedicado durante muchos años a la extracción del “mishky”, según varios testimonios tiene uso medicinal, , combate problemas de artritis, gastritis, reumas, riñones, cáncer de próstata, insomnio, estrés y várices. Además, ayuda a la mujer en la producción de leche después del parto y a fijar el calcio en los huesos.
Luis Guido Paucar ha dedicado su vida a realizar esta actividad comercial que ha sido de gran aporte para la manutención de su familia.

Su jornada inicia desde la mañana con la recolección del “mishky” en la noche otra vez debe realizar esta actividad

Verónica Sánchez, especializada en Medicina Tropical, comenta que en Ecuador el uso de la medicina natural es común gracias al conocimiento ancestral que ha pasado de generación en generación. Asimismo, es científicamente comprobado que muchas plantas que la gente utiliza como remedio casero poseen una gran cantidad de propiedades curativas y ayudan a aliviar molestias de cualquier tipo. Sobre esta bebida, la experta afirma que uno de sus pacientes que presentaba varios problemas de salud, entre ellos retención de líquidos, empezó a tomar el chaguarmishqui y poco a poco su salud fue mejorando. “La verdad no daba crédito al uso de medicina ancestral, pero he oído de varios testimonios donde creen en el poder de estas. Cuando tuve la oportunidad de tratar a mi paciente, me dijo que como complemento al tratamiento que él realizaba también tomaba el chaguarmishqui. Pese a mi escepticismo vi que la mejoría de él iba progresando. Ahora es un hombre completamente sano”.

En la actualidad, mucha gente utiliza la medicina ancestral para curar enfermedades. Ecuador es uno de los países andinos donde se consumen plantas medicinales para combatir afecciones y dolencias en diferentes aspectos.

El chaguarmishqui es conocido también como ‘dulce de penco’. Para extraerlo se debe perforar cuidadosamente a la planta en la base y extraer el líquido de color blanco, su preparación es uno de los secretos ancestrales mejor guardados de todos los tiempos
Se debe esperar a que la planta esté lo suficientemente madura de 5 a 10 años para realizar el chaguarmishqui, se lo cocina por varias horas con agua y arroz de cebada.

En alimentación se empleaba el 'mishqui' extraido del penco como edulcorante en algunos alimentos y también como bebida energizante para soportar el trabajo del campo. Una vez secado el penco, de sus hojas se extraían fibras para la cabuya.